

MENÙ AUTUNNALE - A.S. 2022/2023

Scuole del comune di Quarto d'Altino

	I Settimana 12/09; 07/11	II Settimana 19/09; 14/11	III Settimana 26/09; 21/11	IV Settimana 03/10; 28/11
Lunedì	Pasta al pesto Formaggio Mozzarella Fagiolini al pomodoro Pane e frutta fresca	Pasta mammarosa Hamburger vegetale Cappucci julienne Pane e frutta fresca	Crema di patate con crostini Fusi di pollo Cavolfiore all'olio Pane e frutta fresca	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Tris vegetale Pane e frutta fresca
Martedì	Riso alle verdure Lonza suino Insalata verde Pane e frutta fresca	Riso olio e Grana Formaggio Montasio Carote spadellate Pane e frutta fresca	Pasta al sugo di zucca Platessa gratinata Insalata mista Pane e yogurt	Pizza margherita Piselli spadellati Carote julienne Pane e frutta fresca
Mercoledì	Lasagna al ragù Insalata mista Piselli spadellati Pane e yogurt	Vellutata di fagioli con farro Totani al pomodoro Insalata mista Pane e frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Stracchino Bieta al limone Pane e frutta fresca	Pasta alle verdure Prosciutto cotto Radicchio e mais Pane e frutta fresca
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro Tonno Carote julienne Pane e frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Arrostito di tacchino Broccolo al vapore Pane e budino	Pasta pasticciata (al ragù di carne) Radicchio e mais Lenticchie al pomodoro Pane e frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Formaggio Latteria Insalata verde Pane e frutta fresca
Venerdì	Crema di carote con orzo Hamburger di tacchino Patate al vapore Pane e frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porzione) Carote julienne Pane e frutta fresca	Riso all'olio Uovo sodo Carote all'olio Pane e frutta fresca	Minestra di verdure con farro Bocconcini di pollo Polenta Pane e budino

Rev. 07/09/2022

Gemeaz
— elior —

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune.

MENÙ AUTUNNALE - A.S. 2022/2023

Scuole del comune di Quarto d'Altino

	V Settimana 10/10; 05/12	VI Settimana 17/10; 12/12	VII Settimana 24/10; 19/12	VIII Settimana 31/10
Lunedì	Pasta all'olio Frittata con Grana Insalata mista Pane e frutta fresca	Pasta al ragù Insalata verde Piselli spadellati Pane e frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Hamburger di tacchino Radicchio e cappucci Pane e frutta fresca	Passato di verdure Fusi di pollo/ petto per inf. Patate all'olio Pane e frutta fresca
Martedì	Pasta al pesto Merluzzo pizzaiola Radicchio e carote julienne Pane e frutta fresca	Riso al pomodoro Fusi di pollo Spinaci all'olio Pane e frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Bastoncini di pesce Insalata mista Pane e frutta fresca	Pasta alle verdure Stracchino Insalata mista Pane e dolce
Mercoledì	Crema di carota con crostini Arrostito di tacchino Patate al forno Pane e budino	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porzione) Carote all'olio Pane e yogurt	Vellutata di cannellini con farro Formaggio: Asiago Carote prezzemolate Pane e frutta fresca	Pasta al pomodoro Uovo strapazzato Carote julienne Pane e budino
Giovedì	Brasato di vitellone con polenta Cavolfiore gratinato Pane e frutta fresca	Pasta all'olio Platessa dorata Cappucci Pane e frutta fresca	Riso al sugo di zucca Bocconcini di pollo alle verdure Bieta all'olio Pane e frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porzione) Cavolfiore gratinato Pane e frutta fresca
Venerdì	Pasta con i broccoli Primosale Insalata di cavolo cappuccio Pane e frutta fresca	Crema di verdure con orzo Formaggio: Latteria Broccolo al vapore Pane e frutta fresca	Lasagna al ragù Insalata Lenticchie al pomodoro Pane e yogurt	Riso all'olio Fusi di pollo al forno Cappucci Pane e frutta fresca

Rev. 07/09/2022

Gemeaz
— elior —

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune.